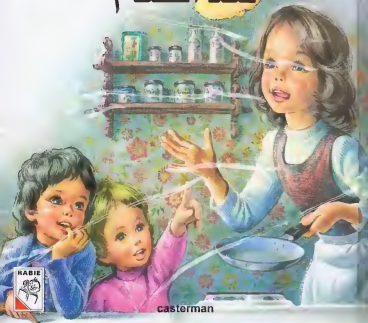


GILBERT DELAHAYE - MARCEL MARLIER

# تولين

تعد الطعام



casterman

GILBERT DELAHAYE  
MARCEL MARLIER

# تولين

## تُعِدُّ الطَّعام

جيلبير دولاهاي

مرسيل مرليه

نقلها إلى العربية

سهيل مقل



casterman





لَمُنَاسَبَةِ عِيدِ مِيلَادِ تَوَلِيْن ، أهدَتْهَا  
عَمَّتُهَا كِتَاباً عَنْ فَنِّ الطَّبِيْع ، يَتَضَمَّنُ طَرَائِقَ  
إِعْدَادِ الْأَطْعِمَةِ الشَّهِيَّةِ وَمَقَادِيرِهَا . وَكَأَدَّ  
صَبْرُهَا أَنْ يَتَفَقَّدَ بِاتِّظَارِ أَنْ تُحَرِّبَ بَعْضُ الْأَصْنَافِ  
السَّهْلَةِ التَّحْفِيزِ ، مُسْتَفِيدَةً مِنَ الْمُطَلَّةِ .. وَلَاأَلْهَا غَيْرُ  
وَالِقَةٍ مِنْ نَحَاحِ الشَّجَرَةِ الْأُولَى ، فَقَدْ سَارَعَتْ إِلَى أَمْنِهَا  
مُتَّقِمَةً نَصَائِحَهَا ، فَقَالَتْ لَهَا أُمُّهَا : بِدَايَةُ يَنْبَغِي عَلَيْكَ  
أَنْ تُقْعِدِي عَاماً بِالْمَقَادِيرِ الْمُحَدَّدَةِ فِي الْكُتَابِ .

لذَلِكَ يُنْصَحُ بِاسْتِخْدَامِ الْمِيزَانِ ، وَكُتُبِ الْكَفْلِ ، وَالْمِلْعَقَةِ  
الْكَبِيرَةِ ، وَالْمِلْعَقَةِ الصَّغِيرَةِ .



وقالت الأم في حُرْاسِ نولينَ الجدولة الآتي :

الكوبُ الكبيرُ = 200 غرام .

الملعقةُ الكبيرةُ = 25 غراماً .

والمعلقةُ الصغيرةُ = 5 غرامات .

وقالت الأم : وعلى سبيل

الإنذار ، كي تكيلي مقدار

ملعقةٍ كبيرةٍ من الدقيق ،

ثلاثينَ الملعقة . بعد ذلك ،

تستخدِمينَ سكيناً لإسقاط

ما علَا وقاضِ هلي سوانها .

وأيضاً أمها قائلة : فضلاً عن ذلك ، فليلوكت  
 أهية بالقة في فن الطبخ ، فمثلاً لإعداد بيضة مسلوقة  
 سلقاً خفيفاً ، يجب عليها على النار لمدة ثلاث دقائق  
 لا أكثر ولا أقل . وعندما تصبح البيضة ، تسرع خرواً  
 من قشرتها ، وتضعها في الكوب المخصص لها ، ثم  
 تقوم بقطع طرفها على شكل قبة صغيرة .. حسن ،  
 فالبح لوج كما هو مطلوب ! أليس مبهداً أن تعرف  
 كيف نسلق بيضة لأعيننا الصغير ، فيما لو كانت أمنا  
 غائبة عن المنزل ؟



وعلى الطائفة الحاكمة أن تُبهرن على إبداعيها ومهارتها ، وبخاصة على صبرها .  
ولا ريب أن تولين تكمل بحسن الاحتمال . لقد ساعدت أنها على تقشير كيلو غرام  
ونصف الكيلو غرام من البسلة ( البزلاء ) أي ما يكفي لإطعام خمسة أشخاص : تولين  
وأبوها وأُمها وحاد شقيقها وابن عمها فريد .



ومعهم أبو الثوراب لتقسيو يقول : أنا فأجد حبات البسلة مُسَلِّية ، فهذه حبة  
تُفْلَز تحت الطاولة ، وأخرى تحتني داخل الحذاء ، وثالثة تَنَدَحُجُ في جهة أخرى .

وتقولُ الأمُ لابنتِها : فلتَحْرِصِي دوماً  
على أن تُعيدِي العُلبَ إلى أماكنِها !  
ولأَ فلتَحذَرِي من وَضْعِ السُّكَّرِ في  
الحساءِ والملحِ في الشوكولا ، وبخاصَّةٍ ،  
إِليكِ والعَيشِ .

وفجأةً ارتفعَ صَراخُ طُيُوسٍ قائلاً :  
هي لي قايمةُ الأَرَبِ هذه . فُحِصِيهْ أبو  
الشَّوَارِبِ غاضباً : كَلّاً ، بَلْ هي لي .



وهنا صاحَتَ هِما تولىنُ ، وقد  
غاضبَها صُراخُهُما : ألنْ هَذا؟ أيُّها  
المُشاعِبانِ ؟ وفي عُضُونِ ذلكَ ،  
فارتَ القَدَرُ وطَفَعَتِ بالحليبِ فوقَ  
المُوقِدِ . هي ذي واجدةٌ من نَزَواتِ  
الحليبِ . ولكنَ لحسنِ الحَظِّ ، بقيَ  
منهُ ما يَكفِي لإعدادِ الحَبِزِ المَقْلِيِّ مع  
الحليبِ والسُّكَّرِ .



وراحت الأم تشرح لابنتها طريقة تحضير الحَبِيرِ المَقْلِيِّ مع الحليب والسكر ، فقالت :  
إنها حلوى سهلة التحضير ، وقليلة التكلفة . هاتكِ المقادير : لإطعام شخص واحد تحتاجين  
إلى شريحتين من الحَبِيرِ ، وإلى بيضة واحدة ، وإلى قليل من الحليب الممزوج بالسكر والفانيليا  
في صحن عميق ، وإلى قطعة من الزبدة .



1: تقطعين أطراف شرائح الحَبِيرِ إذا كانت جافة جداً . 2: تغسِلين كُلَّ شريحة حَبِيرِ مرَّةً  
في الحليب المَحْلَى والمُنَكَّو بالفانيليا ، ومرَّةً بالبيضة المحفوقة . 3: تَقْدُوين قطعة الزبدة في  
مقلاة . 4: تقطين شرائح الحَبِيرِ بالزبدة حتى تحمرَّ من الوجهين ، ثُمَّ تَقْدُمينها ساخنة مع  
السكر الأبيض أو السكر المحروق .





وقال أبو الشَّوَارِبِ يُحَدِّثُ نَفْسَهُ : سَوْفَ نَأْكُلُ السَّمَكَ عَلَى الْغَدَاةِ ، هَذِهِ الرَّيْحَةُ هِيَ خَيْرُ دَلِيلٍ عَلَى ذَلِكَ . كَمَا أَنَّ تَوَلَيْنَ قَدْ جَهَّزَتْ بَيْضَةً لِنَصْلَصَةِ الْمَالُونِيزِ .

لَقَدْ بَايَعَتْهَا الدَّحَاجَةُ ( شَقْرَاءُ ) حَبِيبُصاً هَذَا الْغَرَضِ ، وَذَهَبَتْ تَوَلَيْنُ بِمُصَاحِبَةٍ طَبُوشٍ لِحَمْلِهَا مِنْ عَمِّ الدَّحَاجِ ، إِنَّهَا بَيْضَةٌ لَذِيذَةٌ وَمُتَازِجَةٌ .. وَهِيَ مِلْسَاءٌ وَكَأَنَّهَا تَكْرَةُ الْقَالُولَةِ .

وَوَضَعَتِ الْأُمُّ لَتُولَيْنِ كَيْفِيَّةَ صَنِيعٍ ( صَلَاحَةً لِلْمَايُونِيزِ ) ، فَقَالَتْ :  
 لَيْسَ لِحَضْرَتِهَا صَعْباً ، وَلِزَمْتُكَ لَصْنِيعِهَا : مُشَّحٌ بَيْضَةٌ وَبِقَدَارٍ مِلْعَقَةً  
 صَغِيرَةً مِنَ الْخَرْدَلِ ، وَقَلِيلٌ مِنَ الْمِلْحِ وَالْقَوَابِلِ ،  
 وَبِقَدَارٍ مِلْعَقَةٍ كَبِيرَةٍ مِنَ الْخَلِّ ، وَقَلِيلٌ مِنَ الزَّيْتِ .  
 1: مَزْجُوجِينَ جِيداً فِي وِعَاءٍ كَبِيرٍ مُشَّحٍ الْبَيْضَةَ بِالْخَرْدَلِ  
 وَقَلِيلٍ مِنَ الْمِلْحِ وَالْقَوَابِلِ .  
 2: تُصَيِّرُ الزَّيْتُ شَيْئاً لَسْنِيْعاً ، فِيمَا تَقُومِينَ بِتَحْرِيكِ  
 الْمَرْبِيعِ حَتَّى يَتِمَّاسَكَ .  
 3: تَسْتَجِرُّينَ عَلَى هَذَا الْيُنْوَالِ  
 حَتَّى تَحْصُلِي عَلَى الْكَنْبِيَّةِ  
 لِلطَّلَوِيَّةِ ، ثُمَّ تُضِيفِينَ الْخَلَّ  
 إِلَى الْمَرْبِيعِ .



ولكى تعمل هذوي ، كان لا بُدَّ لتولين أن تطرد طُوشاً وأبا الشوارب من المَطِيح ، فكلّهما مُشاغبان ، ولا يحلمان إلاَّ بالدُعابات المُوَذَّية . ويقترح طُوشٌ على أبي الشوارب فيقول : هلاًَّ دخلنا من الثَّابِذَةِ . فيجيبه أبو الشوارب : أنت لا تُفَكِّرُ في العواقب ، فربّما تكونُ خاطرةً . ويُتابع حديثه فيقول : ألم تسمِعْ تولين حينَ قالتَ : ( الحلوى لهذا الشَّهْرِ هي الإصْبِيَّةُ ؟ ) . وهي حلوى لليلة الطَّعْم ، إصْبِيَّةُ الشَّكْلِ . فقاطعة طُوشٍ وفي قصيدِهِ كالعادة إغافةً أبي الشَّوارب فقال : أجل ، وقالت أيضاً : هناك لسانُ الحِرِّ ، وهي رُقْلَةٌ حاقَّةٌ وخُلوةٌ للمدائِرِ تشبهُ إيساك . فردَّ عليه أبو الشَّوارب قارِئاً : أَفَضَّلُ الانسِحَابَ في هذو الحالِ ، إذ ليسَ في يَئِيٍّ أن اتَّسَبَّ في جِرماني من الحلوى !

ومنذ أن حصلتْ تولُّوْ على كتابِ فنِّ الطَّبخِ ، فهي لا تُكفُّ عن تَصَنُّعِهِ بِشَتَّى صُورٍ ، فتقولُ لأُمِّها : انظري يا أمَّاهُ إلى مَقَادِيرِ القِشْدَةِ بِكَهْنَةِ الشُّوكولا ! هي لَدَيْدَةٌ وَأَوْدٌ أَنْ أُخَرِّجَهَا ! فَحَبِّبْتُهَا أَهْلًا : فَتَتَمَدَّى بِالتَّعْلِيمَاتِ الْوَارِدَةِ فِي كِتَابِيكِ . لِشَخْصٍ وَاحِدٍ نَحَاحِينَ إِلَى صَنِيحَةٍ مُدَايِدَةٍ مِنَ الشُّوكولا ، وَبِضْئَةٍ وَاحِدَةٍ ، وَبِمَقْدَارٍ نِصْفِ بِلْفَقَةٍ كَبِيرَةٍ مِنَ السُّكَّرِ النَّاعِمِ ، وَبِمَقْدَارٍ بِلْفَقَةٍ صَغِيرَةٍ مِنَ الزُّبْدَةِ .

1: تَقْرَمِينَ بِشَخْصِينَ الشُّوكولا عَلَى نَارٍ خَفِيفَةٍ مَعَ قَلِيلٍ مِنَ الْمَاءِ ، وَتُخَرِّجُهَا بِعَنَائَةٍ حَتَّى تَلُوبَ . 2: فِي وَجْهِهِ آخَرَ تَعْرِينَ مِثْلَ الْبَيْضَةِ عَنْ أَجْهٍ . 3: تُضَفِّينَ إِلَى مِثْلِ الْبَيْضَةِ السُّكَّرَ النَّاعِمَ ، وَبِوَسِطَةِ الْخَفَافَةِ تَخَفِّقِينَ الْمَرْجَ لِلْحُصُولِ عَلَى الْقِشْدَةِ . 4: تُضَفِّينَ الشُّوكولا السَّائِلَةَ ، وَالزُّبْدَةَ الطَّرِيَّةَ ، وَآخَ الْبَيْضَةِ الْمَحْفُوقَ . 5: تُضَبِّينَ الْقِشْدَةَ فِي كُؤُوسٍ ، وَتَقْدِّمُهَا مُنَلَّحَةً مَعَ الْهَسْكُوْتِ الْمُسَمَّى لِسَانِ الْهَرِّ .



أحضرتُ والدةُ تولينَ هذا الصباحَ من  
السُّوقِ كيلو غراماً واحداً من الثَّقَاحِ الأَخْضَرِ ،  
وهو الأنسبُ لإعدادِ الثَّقَاحِ المُلْتَحِجِ ، بدايةً ،  
بمِمْبِ إِذْخَانَةِ السُّكَّرِ .



وفيما أَكْبَتَتْ تولينُ على عَمَلِهَا ، باغَتْهَا أَعْرُوسُهَا جَدًّا حِينَ دَخَلَ المَطْبِخُ كَالْعاصِيفَةِ ،  
فَقَالَ لَهَا : انْظُرِي عَلَى مَاذَا عَشَرْتُ فِي العُلْيَةِ !  
- يَا لِلْمَهْرَجِ الجَمِيلِ ! أَعْطِيُوْنِي ؟  
لَقَدْ أَلْهَمَهَا المَهْرُجُ ، فَسَيَسُو السُّكَّرُ ، وَهُوَ يَغْلِي وَيَغْلِي فَوْقَ النَّارِ . وَلَوْلَا حُضُورُ  
أُمِّهَا فِي الوَقْتِ المُنَاسِبِ ، لَأَحْتَرَقَ فِي القِدْرِ .

قالت أمها : هي ذي مقاديرُ  
الثَّفَّاحِ المثلَّجِ ، وطَريقَةُ إعدادهِ  
لأربعةِ أشخاصٍ .



لرَبْعِ ثَفَّاحَاتٍ (وَيُفَضَّلُ الثَّفَّاحُ الأحمرُ) وما بينَ عَشْرَةٍ  
إِلَى حَمْسَةِ عَشْرَ مُكَيَّبًا مِنَ السُّكَّرِ .

- 1: لَدَوِّبْ مُكَيَّبَاتِ السُّكَّرِ فِي ٢٠٠ غَرَامٍ مِنَ المَاءِ .
- 2: نَغْلِي السُّكَّرَ المَذَابَ ، وَعِنْدَمَا تَتَشَكَّلُ عَلَى سَطْحِهِ  
فُفَاعَاتٌ صَغِيرَةٌ ، نَضَعُ فِي دَاخِلِهِ الثَّفَّاحَاتِ الَّتِي نُمُّ  
نَقْشُوهَا وَنُفَرِّغُهَا مِنَ البُذُورِ ، ثُمَّ نَقْطَعُ البَلَدَرَ ،  
وَنُرَالِبُ الثَّفَّاحَاتِ حَتَّى تَتَضَخَّ عَلَى أَنْ تَبْقَى قِطْعَةٌ  
وَاحِدَةٌ .
- 3: نَضَعُ الثَّفَّاحَاتِ فِي طَبَقٍ .
- 4: نَتْرُكُ السُّكَّرَ حَتَّى يَتَعَقَّدَ ، ثُمَّ نَصْبُهُ فَوْقَ الثَّفَّاحَاتِ .
- 5: نَحْمَلُهَا فِي الثَّلَاجَةِ .





هو ذا يوم المراثيات . لقد حُبِعتْ كُلُّ ثَمَارِ الفَرَاوِيلَةِ من الحَدِيقَةِ ،  
وَحَضَرَتِ الْعَمَةُ أَنَيْسَةُ عَصِيصاً لَتَزُوْدَنَا بِتَعْلِيمَاتِهَا ، إِذْ لَيْسَ فِي الْعَائِلَةِ  
مَنْ يُضَاهِيهَا فِي صُنْعِ مَرْتَلَى الفَرَاوِيلَةِ .



- إن المقادير التي نستخدمها العمّة أنيسّة لإعداد مرّي الفراولة :
- كيلو غرام واحد من الفراولة الطازجة والثاويجة تماماً مع كيلو غرام واحد من السكر . وأما طريقة الإعداد فيجئ على النحو التالي :
- 1: نغسل الفراولة سريعاً فلا يجوز أن تبقى طويلاً في الماء ، ونحركه لنحف جيداً ، ثم نترع ذبيبتها ، ونقطع إلى أجزاء صغيرة .
  - 2: نضاف السكر إلى الفراولة ، ونغلي المزيج في قصّة . 3: نطهى لمدة أربع دقائق .
  - 4: نعبأ المرّي في أوعية زجاجيّة . 5: نغطي قوّهات الأوعية بقطعة من الشلوفان الشفاف ، ثم نحزم بالمطاط .





وهل ثمة من يُنَافِسُ نولِينَ في صُنْعِ الفَطَايِرِ ؟ في الحَقِيقَةِ نَسَاعِدُهَا أُمُّهَا بَعْضَ الشَّيْءِ  
في تَحْضِيرِ عَجِينِ الفَطَايِرِ ، لِأَنَّهُ لَيْسَ بِالْأَمْرِ اليَسِيرِ .



والمقاديرُ لأربعة أشخاصٍ : بيتانٍ وحسونَ غراماً من الدقيق ، وأربعُ بيضاتٍ ، وخبطةٌ صغيرةٌ من الملح ، وخمسونَ غراماً من الزبدة الطرية ، ونصفُ لترٍ من الحليب ، وقطعةٌ من الخميرة ، أما الإعدادُ ، فليزِمه :

#### أ - تحضيرُ العجين :

1: نضعُ الدقيقَ في طبقٍ عميقٍ . 2: نضعُ بركةً في وَسَطِ الدقيقِ حيثُ نضعُ مِثْلَ البيضِ والملحِ والزبدة . 3: نمزجُ الخليطَ فيما نَسْكِبُ الحليبَ الفاتِرَ . 4: نضيفُ الخميرةَ المذابةَ سَلماً بقليلٍ من الحليبِ الفاتِرِ أو الماءِ ، ولا ننسى آخَ البيضِ المحفوقِ . 5: نضعُ العجينَ المائعَ بالقربَ من مَنبَعِ حراريٍّ ، ونُدخِّلهُ حتَّى يخبِرَ .

#### ب - الخبزُ :

1: نطهي المِقلاةَ بالزيتِ ونُسَحِّبُها جيداً . 2: نرفعُ المِقلاةَ عن النَّارِ ونسكبُ فيها طبقةً رقيقةً من العجينِ . 3: نتركُ العجينةَ فوقَ النَّارِ حتَّى تخبِرَ . 4: نُقلِّبُ القِطعةَ بواسطةَ المِلْوَقي . وأما إذا كُنْتَ حاذِقاً ككولونٍ ، فتقلدنيها في الهواءِ . 5: نَقْدِمُ الفطائرَ ساحةً ، ويُسرُّ فوقها السُّكَّرُ العاديُّ أو السُّكَّرُ المحروقُ ، ويمكننا أنْ نَقْدِمَها محشوةً بالمرعى .





وفي عطلة نهاية الأسبوع ، دَعَتْ تولينُ جَدَّيْهَا لِتَنَاوُلِ طَعَامِ الْعَدَاءِ فِي مَنْزِلِهَا ، فَلَمَّا  
الدَّعْوَةُ دُونَ تَرَدُّدٍ ، لَأَنَّهُمَا مُتَشَوِّقَانِ إِلَى تَذْوُقِ أَصْنَافِ الطَّعَامِ الَّتِي تُعِدُّهَا بِمَهَارَةٍ كَمَا  
يبدو .. وبالفعل أَعَدَّتْ تولينُ لَجَدَّيْهَا حَسَاءَ الْخَضَارِ الَّذِي يُجِبُّهُ ، ولما تَذَوَّقَهُ أَثْنَى عَلَى  
تولينَ ، وَقَالَ : اهِ م م .. أَحْسَنْتِ يَا تولينُ ، هُوَ لَذِيذُ الطَّعْمِ ! مَسَوْفَ أَهْدِيكَ عَدَا  
أَكْوَابَ الْبَيْضِ الْجَمِيلَةَ الَّتِي وَعَدْتِكِ بِهَا .

وكانت عبدة أشهر من الثمرين كفتيلة بأن تجعل من تولين طاهية صغيرة تستطيع  
الاعتماد على نفسها. ولا ريب أن تحضير بعض الأطعمة الصعبة يحتاج إلى خبرة كبيرة ،  
ويبقى أمر إعدادها متوطناً بالذكاء ، ومهما يكن ، فهذه الطريقة غدت تولين الصغيرة  
طاهية ماهرة .

وانت يا صغيرتي ، لئن تحلّيت ببعض الصبر ، وأخذت بمشورة أمك ، فوصلت إلى  
إعداد بعض الأطعمة البسيطة . سوف تفاجئين ذوقك عما أحرزت من تقدم عندما  
تقدّموكها !





© 2000 by CLUTRONIX Belgium

تاريخ إصدار العدد: ١٤٤٠هـ / ٢٠١٩م - المجلد: ١٠ - العدد: ١٠ - الصفحة: ١٠٠-١١٠

11/15/2000 10:00 AM 11/15/2000 10:00 AM

All rights for this article remain reserved, and no part of this publication may be reproduced or transmitted in any form, without written permission of the rights holder or permission with GÖTTWALD Verlag.





- |    |                          |    |                       |    |                        |
|----|--------------------------|----|-----------------------|----|------------------------|
| 1  | تولين في المدرسة         | 18 | تولين أم صغيرة        | 35 | تولين تكتسب الموسيقى   |
| 2  | تولين في رحلة            | 19 | تولين في عيد ميلادها  | 36 | تولين تبيع كلتها       |
| 3  | تولين في البحر           | 20 | تولين تعطي بالحدائق   | 37 | تولين في الغابة        |
| 4  | تولين في الشوارع         | 21 | تولين تركب الدراجة    | 38 | تولين والمدرسة         |
| 5  | تولين ، مرسماً بالمدرسة  | 22 | تولين راقصة الأوبرا   | 39 | تولين والبازعة الفحيدة |
| 6  | تولين في السوي الشعبية   | 23 | تولين في عيد الأحرار  | 40 | تولين والأربعة للشهرة  |
| 7  | تولين على حشد المسرح     | 24 | تولين تجيد الطعام     | 41 | تولين في ليلة العيد    |
| 8  | تولين في الجبل           | 25 | تولين تتعلم الشبابة   | 42 | تولين والبيت الجديد    |
| 9  | تولين في المرحم          | 26 | تولين مرسمة           | 43 | تولين في حفل تكريمي    |
| 10 | تولين على متن الباحرة    | 27 | تولين تزور خالتها     | 44 | تولين والقط للشرقة     |
| 11 | تولين وقصود الشقة        | 28 | تولين تسافر في القطار | 45 | تولين وراة السمور      |
| 12 | تولين في المنزل          | 29 | تولين تتعلم الملاحة   | 46 | تولين والحافوت         |
| 13 | تولين في حديقة الحيوانات | 30 | تولين وصديقها الدوري  | 47 | تولين مربية            |
| 14 | تولين تتسوق              | 31 | تولين والجمال كشوش    | 48 | تولين في درس الاستكشاف |
| 15 | تولين في الطائرة         | 32 | تولين في عيد الأم     | 49 | تولين في درس الرسم     |
| 16 | تولين تركب الخيل         | 33 | تولين في القطار       | 50 | تولين في بلاد الجبال   |
| 17 | تولين في المترو          | 34 | تولين في المدرسة      | 51 | تولين في درس الطهي     |

© CM1-47

ISBN 2-203-10147-4



6 214001 440473